



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK OTURTMA (HATAY)

<https://www.antakya.com>

1 kg kabak
250 gr kıyma
Soğan, domates, yeşilbiber
Salça, mısıryağı, nar ekşisi
Tuz, karabiber

Kabaklarımızı yıkadıktan sonra bıçakla sıyırma işlemi yaparız daha sonra kabaklar halka halka doğranır isteğe göre güneşlendirilir. Tencerenin içerisine kıymayı, mısıryağını, soğanı ilave edip soteleriz. Daha sonra doğradığımız kabakları ilave edip sararmaya bırakırız(5-10dk) domates ilave edilir. Tuzunu karabiberini halka halka doğranmış biberleri içine katıp 1 su bardağı suya karıştırılmış salça ilave edilip pişmesi beklenir ocaktan inmeye yakın bir tatlı kaşığı nar ekşisi konur.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.03.2021